

Speiseplan Januar 2026

Datum:	Hauptkomponente	Sättigungsbeil.	Soße / Sonstiges	Salat / Gemüse	
Do 01.01.	Feiertag				
Fr 02.01.					
Mo 05.01.					
Di 06.01.	Feiertag				
Mi 07.01.					
Do 08.01.	Gulasch / Puteng. g,1,7,10	Weckknödel d,1,3,7,8		Karottensalat a,g,7	
Fr 09.01.					
Mo 12.01.	Käsespätzle d,g,1,3,7,9			Rote Bete	
Di 13.01.	Paniertes Seelachsfilet 1,4,	Salzkartoffeln	Kräuterdip 1,3,7,9,b,d	Eissalat g, 7	
Mi 14.01.					
Do 15.01.	Hackfleischbällchen 1,10	Kartoffelgratin 7	Bratensoße b,d,g,1,6,9,	Blumenkohlgemüse 1,3,7,9,10	
Fr 16.01.					
Mo 19.01.	Fleischkäse/ Putenf. a,b,e,d,9,10	Kartoffelpüree b,d,e,h,7	Bratensoße b,d,g,1,6,9,	Karottengemüse 1,3,7,9,10	
Di 20.01.	Saitenw./Putensaitenw. a,b,c,d,e	Spätzle g,1,3	Linsen g,1,10		
Mi 21.01.					
Do 22.01.	Maultaschen a,b,1,3,6,7,9		Tomatensoße d,7,	Chinakohlsalat g,7,	
Fr 23.01.					
Mo 26.01.		Spaghetti 1	Tomaten-/Hackfleischsoße d,7,	Bohnensalat f	
Di 27.01.	Hamburger				
Mi 28.01.					
Do 29.01.	Flädle-Fritatten 1,3,7	Griessbrei 1,3,7,8	Pfirsiche g		
Fr 30.01.					

Allergene

- 1 Glutenhaltiges Getreide
- 2 Krebstiere
- 3 Eier
- 4 Fisch
- 5 Erdnüsse
- 6 Soja
- 7 Milch
- 8 Schalenfrüchte
- 9 Sellerie
- 10 Senf
- 11 Sesam
- 12 Schwefeldioxid / Sulfite
- 13 Lupinen
- 14 Weichtiere

Zusatzstoffe

- a Konservierungsstoff
- b Antioxidationsmittel
- c Nitrat
- d Geschmacksverstärker
- e Phosphat
- f Süßungsmittel
- g Säuerungsmittel
- h Farbstoff